

EL BAMBÚ:

UNA ALTERNATIVA AGROECOLÓGICA.

María de los Angeles Lorenzo

Coordinadora

Programa “ Desarrollo de alternativas agroecológicas para el uso del bambú en Cuba

Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales (ACTAF)

_actafejec@minag.gov.cu

El bambú está considerado como un recurso forestal no maderable, renovable, con alta capacidad de auto-regeneración y velocidad de crecimiento, con fácil adaptación a la gran diversidad de suelos y climas. Pertenecce a la familia Poaceae (Gramíneas), una de las cuatro más grandes del Reino Vegetal, la que cuenta aproximadamente con 600 a 700 géneros y unas 10 000 especies. A ella pertenece la sub-familia Bambusoideae que reúne 86 géneros y unas 1 000 especies.

La familia Poaceae en Cuba está representada por más de 400 especies, reunidas en 109 géneros; de ellas 280 son nativas, y 65 son endémicas. La especie más abundante y conocida en Cuba es la *Bambusa vulgaris*, Shard, que generalmente crece a orillas de ríos, arroyos y lagunas.

Una gotica de curiosidad.....

“ El bambú es mi hermano”, dice un proverbio vietnamita.

¿Sabía usted que:

- La primera bombilla incandescente elaborada por Tomás A. Edison tuvo como filamento luminoso una hebra de bambú?
- La primera manifestación de vida que brotó de la tierra calcinada tras el lanzamiento de la bomba atómica contra Hiroshima y Nagasaki, fue un retoño de bambú, lo mismo que décadas después en los desolados paisajes vietnamitas arrasados por el NAPALM?
- El bambú dotó a la imprenta china, en la época en que Marco Polo realizaba sus viajes, de una excelente pulpa de papel para sus libros?

- En la zona oriental de Cuba se le conoce como “Cañambú” y en Ciego de Avila, Camagüey y Las Tunas como “Pito”,?
- Constituye la planta que más rápido crecimiento vegetal muestra en el planeta (40 a 75 mm/día).

Estas plantas fascinantes por su belleza, elegancia y variedad de formas, así como por sus insólitas cualidades, son

simultáneamente duras y blancas, sus tallos rectos y flexibles, y permanecen airosos y verdes por muchos años. Esta maravilla del reino vegetal está muy en boga en América y Europa, donde se hace cada vez más popular.

Usos

En la protección y mejoramiento del medio ambiente.

El bambú contribuye a la protección de los recursos naturales, ayudando a la rápida reforestación de los bosques, al mantenimiento de la fertilidad de los suelos y a la conservación de las cuencas hidrográficas.

En la construcción

Silla de bambú

La naturaleza y la tecnología se combinan en el bambú para aportar a este sector una materia prima atractiva, de características singulares, en las que encontramos fuerza y belleza. De hecho, constituye una fuente alternativa para la obtención de materia prima en la elaboración de madera de alta calidad a corto plazo, si se compara con especies maderables tradicionales.

Se ha usado en la construcción durante miles de años y no es raro ver, frecuentemente, en ciudades asiáticas moder-





Mesa de Bambú

nas, construir grandes edificios de concreto con un andamiaje de bambú. Esta planta provee a los arquitectos de un peculiar material de alta resistencia y versátil utilización, que lo mismo sirve para la estructura interna de las construcciones, que para levantar paredes y tabiques, para techar y para la elaboración de todo tipo de carpintería. Se ha comprobado que la sustitución de las cabillas de acero por varillas de bambú en determinados concretos encofrados, brindan mayor resistencia y durabilidad al hormigón. Arquitectos reconocidos internacionalmente han utilizado el bambú como material de construcción para diversos tipos de obras. Los paneles prensados a partir del bambú pueden ser utilizados para diversos usos y existen ciertas variedades de pisos de bambú que forman parte de los renglones comerciales de compañías extranjeras. Otra maravilla de ingeniería es la construcción de puentes de bambú que desafían la gravedad y el paso de los años.

En el transporte

En el transporte naval se emplea con éxito desde hace miles de años; los juncos chinos, las balsas y otros tipos de embarcaciones, han enseñado al hombre a navegar; incluso en los albores de la aviación, varios de los primeros modelos de aeroplanos fueron contruidos en parte con bambú. En ocasiones se han construido prototipos de bicicletas donde la mayor parte de su estructura es de bambú.

En la agricultura

El bambú se ha utilizado con frecuencia para levantar setos, delimitar guardarrayas y construir cortinas rompevientos debido a su gran altura; los tallos también son usados para conducir el agua (como tuberías). Muchos países, incluyendo Cuba, lo han utilizado como contenedor para los cultivos en terrazas, y la

Filial de la ACTAF en Granma lo ha empleado como cuje para tabaco.

Otros usos

Diversas y maravillosas artesanías son elaboradas con este material, entre las que se pueden citar: vasijas, cestas, mace-tas, sonajeros y esculturas. Algunos elementos para el hogar como mobiliario, cucharas y útiles de limpieza se han producido demostrativamente en la Filial de la ACTAF en Granma. El grupo CUBAMBU, del Fondo de Bienes Culturales, produce a partir de este material, una diversidad de mobiliario, elementos ornamentales y kioscos. ¡Y que decir de su uso como medicina, alimento animal y humano! Sabrosas ensaladas pueden ser elaboradas con retoños de bambú.

“Dicen que el bambú es una hierba que tiene la arrogancia de sentirse árbol” ... ¿qué piensa usted?

¿Sabía usted que el Bambú es comestible? Pues ahí les va:

UNA RECETA CON BROTES DE BAMBÚ

“Envueltos primavera”

Ingredientes:

Hojas grandes confeccionadas con pasta de arroz; 120 g de pechuga de pollo; 2 cucharadas de aceite; 2 cebollinos picados; 2 brotes de bambú picados; 1/2 pimiento rojo picado; 120 g de brotes de soya; 1 cucharada de salsa de soya; 1/2 cucharadita de azúcar y aceite para freír.

Preparación:

Separe las hojas de pasta de arroz, córtelas en cuatro cuadritos y recubra éstos con un paño. Caliente el aceite en una sartén, corte el pollo en tiritas y cuézalo con los cebollinos, el pimentón y los brotes de bambú hasta que el pollo esté dorado. Agregue los brotes de soya y continúe la cocción por unos minutos; incorpore entonces la salsa de soya y el azúcar, revolviendo bien. Deje enfriar y ponga una cucharada del relleno preparado sobre los cuadritos de pasta de arroz, cubriéndolo con un ángulo del mismo; repliegue los dos ángulos laterales y al final enrolle hasta formar un cilindro largo; cierre humedeciendo el último ángulo. Caliente el aceite y dore los rollitos; estírelos y séquelos colocándolos sobre el papel absorbente. Sirva al instante con la salsa de soya o agridulce.